

## Fruit ale

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **15**
- SRM **5**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Wyszładzaj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2 kg (64.5%)   | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski         | 0.8 kg (25.8%) | 80 %       | 16  |
| Ziarno | viking sweet        | 0.3 kg (9.7%)  | 75 %       | 60  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 25 g  | 60 min | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa  | Ilość  | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|--------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Wisnie | 2500 g | Fermentacja cicha | 5 dni |